

# Guisado de Cedro Rojo

**Makes:** 6 Servings

## Ingredients

- 1 pollo entero (cocinado, deshuesado y cortado en tiras)
- 1/4 cup aceite de oliva
- 1 cup camote
- 6 cups Santísima Trinidad del Sur (partes iguales de apio, cebolla y pimientos/chiles dulces tricolor)
- 2 cups zanahorias picadas
- 2 cups espinacas frescas (sin congelar)
- 1/4 cup jugo de limón
- 4 mazorcas de maíz dulce y fresco (sin cascara y cortadas en cuartos)
- 6 cups caldo de pollo de bajo contenido de sodio
- 1 bunch cilantro
- 2 cups papas peladas
- 2 cans tomates en cuadritos (bajo en contenido de sodio)
- 1 hoja de laurel
- 1 cup calabaza, en cubos

## Directions

1. Caliente el aceite en una olla gruesa de 5 1/2-cuartos sobre fuego mediano. Añada los ingredientes de la Santísima Trinidad del Sur y las zanahorias. Sofría las verduras por unos 5 minutos, hasta que las cebollas estén transparentes.
2. Añada el ajo, el cilantro y el caldo. Póngalo a hervir.
3. Agregue las papas blancas, el camote y el maíz. Cocine a fuego lento durante 10 minutos.
4. Agregue todos los ingredientes restantes. Cocine a fuego lento por cinco minutos adicionales.
5. Retire la hoja de laurel antes de servir. Sírvalo con cualquier acompañamiento. Como sobre el arroz, con pan de maíz, con cualquier tipo de pan, o simplemente disfrútelo tal como es.

